

一度食べたらハマる人が続出中のテングのつまみ280円。ナンコツのコリッとした食感が楽しく、おやつはもちろん酒の肴にもぴったりの一品



外で
ぱくり

『キッチンルマーダ』の
お!
テングの
つまみ



みはら神明鶏を使った串メニューをもう一つ発見！レモン醤油でマリネしたモモ肉を焼いた水軍焼280円は、瀬戸内のイリコを使った甘辛味噌が味の決め手

OYATSU TALK

駅長時々シェフの
中田耕治さん

物販コーナーには、テングのつまみを挟んだバーガーも売っています



みはら神明鶏、三原たこ、島たまごなど、地元の食材を使ったご飯やおやつを提供している



キッチンルマーダ

☎0848-63-8585
📍三原市糸崎4-21-1
道の駅みはら神明の里1F
🕒9:00～18:00 (LO17:30)
📅第3火曜



世羅 外はサクサク、中はもっちり
パイ×大福のハーモニー



オルゴールの優しい音色が響く店内に、自家製のあんを使ったお菓子がずらり

『和菓子処 大手門』の
もち
パイ

せらばとて1個210円。鳴門金時に白あんを合わせた、和菓子屋ならではのスイートポテト。バターと生クリームをふんだんに使い、濃厚でしっとりした味わいに



OYATSU TALK

店長の
橋田貴洋子さん

お菓子ごとに、あんの甘さや硬さを変えているのもこだわりです



焼き上がるたびに店の中が甘い香りに包まれる、もちパイ1個260円。翌日に食べる場合は、トースターで温めるとサクサク感が復活！

和菓子処 大手門

☎0847-22-5143
📍世羅郡世羅町小世良577
🕒8:00～18:00 (元日は9:00～17:00)
📅なし

